



## **SALADE CÉSAR** *à la Pastene*

### *4 portions*

4	filets d'anchois allongés à l'huile d'olive PASTENE, hachés	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dans un bol, mélanger les anchois, le vinaigre, l'ail, les câpres et le jaune d'œuf. Incorporer l'huile d'olive en un mince filet, en fouettant sans cesse. Saler et poivrer au goût. Toujours en fouettant, incorporer la moitié du fromage.</li> <li>• Déchiqueter les feuilles de laitue en petits morceaux et les mettre dans un saladier. Arroser de sauce et bien mélanger. Incorporer le bacon et le reste du fromage. Servir avec des croûtons, si désiré.</li> </ul>
45 ml	vinaigre de vin blanc PASTENE	3 c. à s.	
2	gousses d'ail, hachées	2	
15 ml	câpres marinées PASTENE, égouttées et hachées	1 c. à s.	
1	jaune d'œuf	1	
125 ml	huile d'olive extra vierge PASTENE	½ tasse	
125 ml	fromage parmesan italien PASTENE râpé	½ tasse	
2	têtes de laitue romaine, lavées et essorées	2	
4	tranches de bacon cuit, croustillant, en petits morceaux	4	
125 ml	croûtons (facultatif) sel et poivre	½ tasse	